

## フレンチ テーブル演出の達人(神戸市)

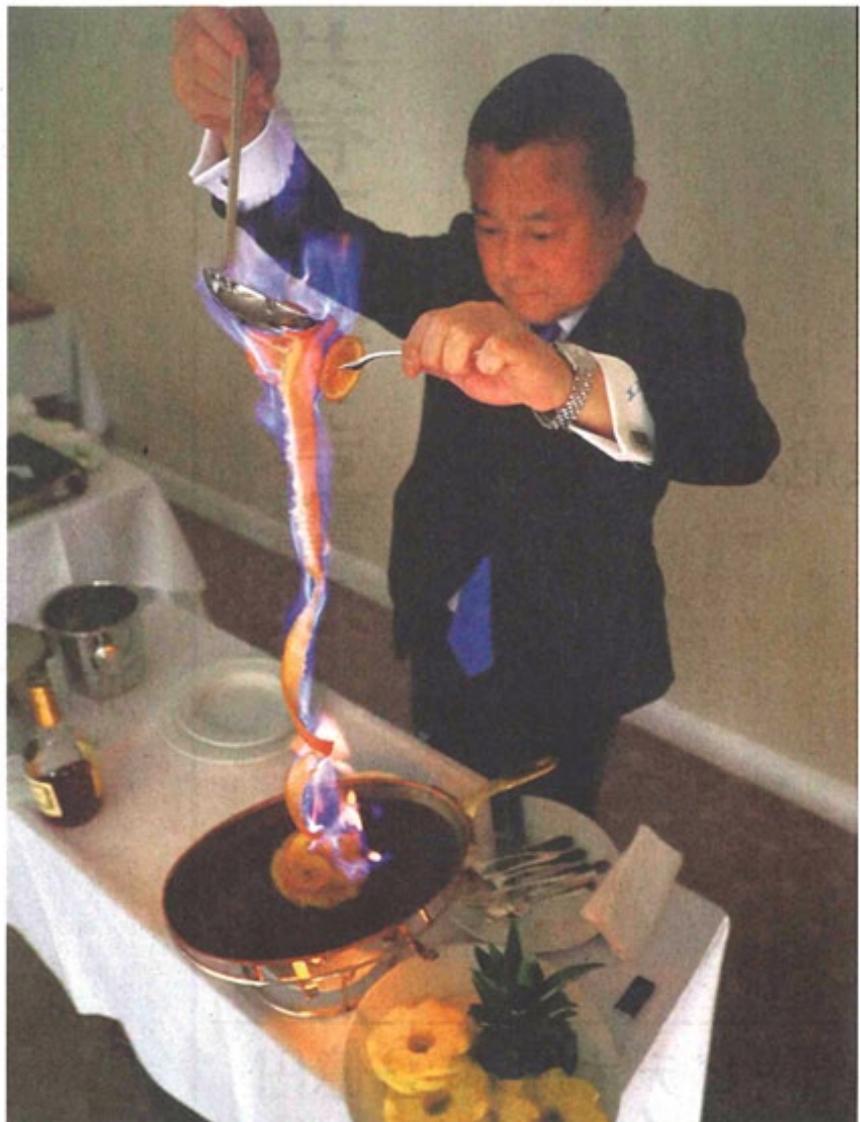
## 仕上げ華やか 心満たす

**匠**  
takumi と **巧**  
takumi

火のついたブランデーを  
オレンジの皮を使い、熱し  
たフライパンの上の輪切り  
したバニップルにそそ  
ぐ。ひと筋の青い炎が見る  
ものぞきつけにし、甘い  
香りが辺りに漂う。客の目  
の前でパフォーマンスを交

え、フランス料理を優雅に  
提供するのが「メートル・  
ドテル」と呼ばれる人たち  
だ。「ホテル・ラ・スイート  
神戸ハーバーランド」の總  
支配人、檜山和司さん(60)  
はこの道30年を超える。  
バイナップルのデザート

を派手な演出で仕上げるの  
は檜山さんの代表的な技  
だ。「ミスター・バイナッ  
ブル」の異名をとる。5月に  
はその道一筋に励んだ人に  
贈る黄綬褒章を受章した。  
この技はまず、バイナッ  
ブルの冠芽をカットし、反



火をつけたブランデーをオレンジの皮にそそぎバイナップルに香りを付ける=淡島健人撮影

火を通したバイナップル  
を白い皿に移し、ソースを  
かけ、バニラアイスを盛り、  
ミントを添えてデザートは  
完成する。ここまでが約20  
分の演出で、レストランでは  
フランス料理の2~3時間ほどに及ぶコースの終盤  
で披露している。

メートル・ドテルはデザ  
ートだけでなく、厨房から  
運んできた料理すべての最  
後は、仕上げを担当。客のテ  
ーブルに最初から最後まで  
つきっきりのため、檜山さ

糖をまぶし、加熱してバタ  
ーを入れるとトロッとして  
ソースができる。輪切りし  
たバイナップルを入れ、こ  
のソースとからめながら、  
ラム酒とオレンジジュ  
ース、レモン汁を加える。こ  
の後、冒頭に書いたクライ  
マックスを迎える。

ホテルの総支配人になつ  
ても接客の最前線に立ち続  
ける。旅先では金と時間を  
惜しまず、おいしいものを  
食べ、美術や音楽といった  
最高のものに触れるのを欠  
かない。客の一生の思い  
出に残る仕事ができるよ  
う、自分磨きに余念はない。

(小嶋誠治)  
テレビ大阪の協力で電子  
版に動画を掲載します。

対側の芯のわきにフォーク  
を2本刺す。そのフォーク  
を2本ともつかんで持ち上  
げるのが見せどころで、客  
にも「持ってみますか」と  
声をかけたりする。

持ち上げたままナイフで  
固い皮をむく。むいた皮は  
きれいに皿に盛りつける。  
「ゴミばずのよう見せな  
い」(檜山さん)のも演出  
の一つだ。皮をむいた後、  
バイナップルを輪切りに  
し、中の芯をくりぬくと花  
のような形に見える。

フライパンにグラニュー  
糖をまぶし、加熱してバタ  
ーを入れるとトロッとして  
ソースができる。輪切りし  
たバイナップルを入れ、こ  
のソースとからめながら、  
ラム酒とオレンジジュ  
ース、レモン汁を加える。こ  
の後、冒頭に書いたクライ  
マックスを迎える。

その後、地元・神戸市の  
ホテルに三つ星レストランの「アラン・シャベル」  
が日本支店を開業すると聞  
き、サービス職としてアル  
バイトからスタートした。  
それ以来ずっと、檜山さん  
は「目の前のお客様を喜  
ばせることだけを考えてい  
る」。

ホテルの総支配人になつ  
ても接客の最前線に立ち続  
ける。旅先では金と時間を  
惜しまず、おいしいものを  
食べ、美術や音楽といった  
最高のものに触れるのを欠  
かない。客の一生の思い  
出に残る仕事ができるよ  
う、自分磨きに余念はない。